

LAVES – Institut für Bienenkunde Celle

Das Bieneninstitut Celle informiert (61)

Erläuterungen zur Neufassung der Leitsätze für Honig

Dr. Werner von der Ohe

LAVES – Institut für Bienenkunde Celle • Herzogin-Eleonore-Allee 5 • 29221 Celle

Eine völlig neue Fassung der Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuchs ist am 27.07.2011 veröffentlicht worden. Die alten Leitsätze für Honig von 1977 sind endlich außer Kraft gesetzt. Begriffe wie „kaltgeschleudert“ und „wabenecht“ sind nun nicht mehr möglich.

Der Deutsche Imkerbund, andere Imkerverbände, das Bieneninstitut Celle sowie namhafte Einzelpersonen wie u.a. Prof. Dustmann haben sich seit Jahren dafür eingesetzt, die unsinnigen Begriffe „kaltgeschleudert“ und „wabenecht“ aus den alten Leitsätzen für Honig des Deutschen Lebensmittelbuchs zu streichen. Beide Begriffe stellen eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar und haben oft im Verkaufsgespräch zu Irritationen geführt. Beginnend mit der Diskussion über diese Begriffe hatten die Verantwortlichen entschieden, die Leitsätze für Honig gemeinsam mit Sachkennern grundsätzlich zu überprüfen und zu überarbeiten.

Das Deutsche Lebensmittelbuch umfasst Leitsätze zu diversen Lebensmitteln. Leitsätze beschreiben Herstellung, Beschaffenheit und sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit von Bedeutung sind (siehe LFGB § 15). Die Leitsätze zu Lebensmitteln im Deutschen Lebensmittelbuch spiegeln somit Verkehrsauffassung und Verbrauchererwartung wieder. Die Leitsätze haben somit einen hohen Stellenwert, denn an den hierin festgeschriebenen Verkehrsauffassungen können sich Produzenten, Händler, Untersuchungseinrichtungen, Lebensmittelkontrolleure und vor allem Verbraucher orientieren.

Die Honig-Verordnung sieht nach §3(3)1 und 2 die ergänzende Kennzeichnung der botanischen und regionalen Herkunft und nach §3(3)3 die mögliche Hervorhebung besonderer Qualitätsmerkmale vor. Diese Punkte werden u.a. durch die neuen Leitsätze für Honig spezifiziert und festgelegt. Viele Erfahrungen aus dem analytischen Bereich sind eingeflossen. Damit ist nicht etwas wesentlich Neues, sondern vor allem mehr Rechtssicherheit entstanden.

In den neuen Leitsätzen für Honig sind die wichtigsten Sortenhonige, deren rechtlich bindende und mögliche Verkehrsbezeichnungen und vor allem die jeweilige Spezifikation aufgenommen worden. Zu den Spezifikationen sind zahlreiche Parameter wie organoleptische Merkmale, Pollenanteil, Zucker und elektrische Leitfähigkeit mit den jeweiligen Zahlenwerten in Tabellen dargelegt. Ebenso enthalten die neuen Leitsätze eindeutige Definitionen zu Verkehrsbezeichnungen wie z.B. Waldhonig, Gebirgsblütenhonig, Wildblütenhonig sowie Honigen mit unspezifischen und spezifischen Angaben (z.B. Sommertracht mit Lindenhonig).

Auch Begriffe wie „aus eigener Imkerei“ sind nun für den Imker / die Imkerin reserviert und dürfen nur von diesen verwendet werden.

Nach den neuen Leitsätzen können besonders schonend geerntete und behandelte Honige mit Begriffen wie „Auslese“ und „Premium“ herausgelobt werden. Die Begriffe sind

untermauert mit Kennzahlen zum Wassergehalt, HMF-Gehalt sowie zur Invertaseaktivität, bestimmt nach den neusten, aktuellen Methoden.

Damit wird sichergestellt, dass wirklich nur Honige höchster Qualität, so wie sie von vielen Imkern angeboten werden, mit diesen Begriffen belegt werden können. Zahlreiche andere Honige auf dem Markt werden an diesen Qualitätsvorgaben scheitern und können nicht besonders herausgelobt werden. Gleichwohl verlangt dies auch von dem Imker die entsprechende sorgfältige Gewinnung, Behandlung und Lagerung des Honigs.

Qualitätshervorhebende Begriffe und Grenzwerte					
	Honig- verordnung	Leitsätze für Honig 07/2011		D.I.B. Warenzeichensatzung	
		„Auslese“	„Premium“	Honig allgemein	natürlich enzym- schwacher Honig
Wassergehalt max. (%)	20 (Heide 23)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 21,4)	18,0
HMF-Gehalt max. (mg/kg)	40 (aus Tropen 80)	15	10	15	5
Invertaseaktivität min. (U/kg)	keine Festlegung	60	85	64	45
Diastase min. (E)	8	keine Festlegung, somit wie Honigverordnung			

Hierzu noch weitergehende Erläuterungen:

- Die meisten Importhonige werden die Qualitätskennzahlen für „Premium“ und „Auslese“ nicht erreichen. Nach einer Datenauswertung entsprechender Analysenergebnisse von Importhonigen bzw. üblicher Handelshonige wäre bei nur knapp 40 % der Begriff „Auslese“ und bei unter 10 % der Begriff „Premium“ gerechtfertigt gewesen.
- Die meisten Honige direkt von Imkern weisen Invertaseaktivitäten von über 90 U/kg auf. Je nach Honigsorte können die Werte noch deutlich höher (bis über 200 U/kg) liegen. Gleichwohl liegt die Invertaseaktivität bei den natürlich enzymschwachen Robinienhonigen i.d.R. unter 64 u/kg.
- Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes muss aufgrund der geforderten Qualitätsanforderungen bereits eine Qualität aufweisen, dass er per se als „Auslese“ herausgelobt werden könnte (siehe Tabelle). Dies gilt verständlicherweise nicht für natürlich enzymschwache Honige.
- Die meisten Honige unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes weisen sogar bessere als die für „Premium“-Qualität geforderten Qualitätswerte auf.
- Seitens des Deutsche Imkerbund wird noch entschieden werden, ob und wie man die Begriffe auf der Banderole / dem Glas platzieren möchte.
- Erntet man aus den Bienenvölkern reifen Honig, gewinnt und bearbeitet diesen bis zur Abfüllung ins das Glas schonend, werden im Normalfall auch die für „Premium“ geforderten Qualitätswerte erfüllt. Nichtsdestotrotz sollte im Sinne von Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung jeder Imker seine und jede Imkerin ihre Honiggewinnungs- und Bearbeitungspraxis durch eine Honiguntersuchung überprüfen, um überhaupt sicher zu sein, dass in dem System keine Fehlerquellen sind. Dies gilt auch für die Honigsorte.
- In diesem Kontext spielen sicherlich auch die Lagerbedingungen eine Rolle. Hierzu läuft von 2009 bis 2012 im LAVES Institut für Bienenkunde Celle ein Forschungsprojekt (siehe auch Jahresbericht 2010 http://www.laves.niedersachsen.de/live/live.php?navigation_id=20139&article_id=73963&psmand=23). Das Forschungsprojekt soll verlässliche und repräsentative Daten zur Veränderung der chemisch-physikalischen Parameter von Honig bei Lagerung

unter unterschiedlichen Bedingungen und über einen längeren Zeitraum liefern. Die Lagerbedingungen (von 4 °C bis 25 °C) repräsentieren Lagermöglichkeiten in kleinen Imkereien, Verkaufsräumen sowie beim Kunden. Während des gesamten Versuchszeitraumes werden Temperatur und Luftfeuchtigkeit mit Datenloggern kontinuierlich erfasst. Innerhalb von 3 Projektjahren werden die Honige 15 Mal im Abstand von 10 Kalenderwochen auf zahlreiche Parameter untersucht. Alle Analysedaten werden in der Datenbank erfasst. Am Ende steht ein Leitfaden, aus dem man bezogen auf eigene Lagerbedingungen und –zeitraum die möglichen Qualitätseinbußen ermitteln kann.

Alle, die mit Honig zu tun haben, inkl. der Verbraucher, haben jetzt mehr Klarheit und Sicherheit.